

Link do produktu: <https://termix24.pl/kombiwar-halogenowy-17l-czarny-9-akcesoriow-p-44845.html>



KOMBIWAR HALOGENOWY 17L, CZARNY, 9 AKCESORIÓW

Cena	273,48 zł
Numer katalogowy	W-67642
Kod producenta	67642
Kod EAN	5906083077944
Producent	LUND

Opis produktu

Dane techniczne:

Moc: 1400W, 220-240V 50/60HZ

Od 3 do 5 razy szybsze pieczenie w porównaniu z tradycyjnymi piekarnikami

Pojemność: 12 l, z zamontowanym pierścieniem: 17 l (12l + 5l)

Beztłuszczowe gotowanie

Równomierne pieczenie dzięki obiegowi powietrza (termoobieg)

Intuicyjna regulacja temperatury (65-250°C) i czasu pracy (0-60 min)

Odporna na wysokie temperatury misa z hartowanego szkła z możliwością autoczyszczenia

Niskie zużycie energii elektrycznej

Wygodny uchwyt do przenoszenia, który pełni również funkcję włącznika

Akcesoria: dolny ruszt, górny ruszt, szczypcy, pierścień ze stali nierdzewnej z siatką do smażenia, stojak na pokrywę, stojak na chleb, patelnia z powłoką, aluminiowy parowar, 4 metalowe patyczki do szaszłyków

Wymiary kombiwaru z pierścieniem: 44,5 x 33,5 x 41cm (długość x szerokość x wysokość)

Urządzenie wielofunkcyjne, które piecze, grilluje, opieka, gotuje, gotuje na parze, odmraża i podgrzewa. Dzięki zastosowaniu halogenów piecze o kilka razy szybciej w porównaniu do tradycyjnego piekarnika. W odróżnieniu od innych, dostępnych na rynku kombiwarów halogenowych posiada również pierścień ze stali nierdzewnej z siatką do smażenia tuż pod źródłem ciepła - lampy halogenowej.

Polecane temperatury i czas gotowania:

Kurczak - 30-40min, 180-200 stopni C

Ryba - 15-20min, 130-150 stopni C

Wieprzowina - 15-20min, 180-200 stopni C

Ciasto - 10-12min, 140-160 stopni C

Homar - 12-15min, 140-160 stopni C

Krewetki - 10-12min, 150-180 stopni C

Krab - 10-13min, 140-160 stopni C

Kiełbasa - 10-13min, 120-150 stopni C

Orzechy - 10-15min, 140-160 stopni C

Ziemniaki - 30-40min, 180-200 stopni C

Grzanki, pieczony chleb - 8-10min, 120-140 stopni C

Aksesoria:

Dolny i górny ruszt umożliwia ułożenie 2 warstw jedzenia

Szczypce ułatwią wyciąganie gotowych, gorących potraw

Pierścień ze stali nierdzewnej umożliwia powiększenie litrażu piekarnika z 12 do 17 litrów

Siatka umieszczona na pierścieniu umożliwia smażenie pod wpływem wysokiej temperatury. Idealna np. do frytek, mięsa itd.

Stojak na pokrywę umożliwia bezpieczne odłożenie nagrzonej pokrywy

Stojak na chleb jest niezbędny do przygotowaniu chrupiących grzanek

Patelnia z nieprzywierającą powłoką sprawdzi się przy przygotowaniu smażonych potraw

Aluminiowa taca umożliwi przygotowanie potraw na parze. Zaleca się zawinięcie

produktów np. w aluminium spożywcze

Patyczki do szaszłyków i mięs do grillowania

**

Zdjęcia poglądowe.